



COCKTAIL CUPIDON 15 €

Fruits de la passion, Vodka de Faronville, citron vert

MENU SAINT VALENTIN 68 €

Mise en bouche

Pithiviers de canard, Coquille Saint Jacques, Chausson d'escargots
Tartare de crevettes, Toast de rillettes de sardine

Tronçon de loup de mer poché au jus de volaille Thai

Pressé de légumes Bio/Emulsion de langoustines

Noix de filet de bœuf juste poêlé

Croûton aux fruits secs de foie gras de canard mariné au Gin de Faronville

Purée de Panais, sauce caramélisée à la fleur de sel/Chocolat Mi-amer

Le cœur Valentine

Dacquoise à la châtaigne, son crémeux à la mandarine

Tartare de fruits exotiques à la liqueur

Confit d'agrumes au pain d'épices

Nos chocolats



